

Budín de Pan a la Antigua

Tiempo de Cocción: 25 minutos

Sirve: 6 Porciones

Ingredientes

5 rebanadas pan, blanco o integral

2 cucharadas margarina o mantequilla

1/4 cucharadita canela

1/3 taza azúcar, blanca o morena

1/2 taza pasitas

3 huevos (o 1 huevo más 2 claras de huevo)

1 1/2 tazas leche descremada

1/4 cucharadita sal

1 cucharadita extracto de vainilla

Preparación

1. Unte margarina o mantequilla por un lado de las rebanadas de pan. Espolvoree con canela.
2. Corte las rebanadas de pan en cubitos de 1 pulgada.
3. En una cacerola ligeramente engrasada, combine el pan, azúcar y pasitas. Luego siga los pasos para microondas o para horno que se detallan abajo.

Método de microondas:

1. En un tazón, mezcle los huevos, leche, sal y vainilla.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	230
Grasa total	7 g
Grasa saturada	2 g
Colesterol	95 mg
Sodio	300 mg
Total de Carbohidrato	36 g
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	23 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	8 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

Vierta esta mezcla sobre el pan; mezcle ligeramente.

2. Cubra el tazón, coloque en el microondas a máxima potencia durante 5 minutos. Gire el recipiente 1/4 de rueda. Cocine en el microondas otros 3-5 minutos (el budín está listo cuando las orillas están firmes y el centro está casi cuajado).

3. Deje reposar durante 10 minutos antes de servir. Sirva calentito o frío. Refrigere los sobrantes.

Método del horno:

1. Precaliente el horno a 350°F. En un tazón, licúe los huevos, 2 tazas de leche (en lugar de 1 1/4 de taza que utilizaría en el microondas), sal, y vainilla. Vierta la mezcla líquida sobre la mezcla de pan; mezcle ligeramente.

2. Hornee sin cubrir durante 1 hora (el budín está listo cuando un cuchillo insertado en el budín sale limpio).

3. Sirva calentito o frío. Refrigere los sobrantes.